Apostila

Recheios de bolo

Claudia Nadja

Confeitaria artesanal

Fête sucreé



Por mais fofinha e molhadinha que seja a receita de massa, em uma coisa temos que concordar: o recheio sempre é a estrela do bolo. Seja brigadeiro, de nozes, frutas vermelhas ou ninho, o recheio é que define o sabor do bolo e o sucesso que ele fará na festa.



Trazemos aqui Receitas de Recheios para Bolo, que fará sucesso em sua casa ou até mesmo vendendo. E aqui fica uma dica: você pode combinar dois ou três recheios diferentes e fazer um bolo ainda mais exclusivo e delicioso.

Recheio de Leite Ninho

Ingredientes:

- **1 xícara (chá) de leite ninho**
- **3 gemas**
- **2 latas de leite condensado**
- **1 colher (sopa) de manteiga**

Modo de Preparo:

1. **Peneire as gemas.**
2. **Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture bem, dissolvendo o leite ninho completamente.**
3. **Leve a fogo baixo e mexa até engrossar. Porém, é importante não chegar ao ponto de brigadeiro, se não seu recheio vai ficar muito duro.**
4. **Deixe esfriar em temperatura ambiente e recheie o bolo.**

Dica 1: Combine com o recheio de Nutella.
Dica 2: Acrescente uma caixinha de creme de leite no final para obter um recheio mais cremoso.

Recheio de Ganache de Chocolate

Ingredientes:

- **350ml de creme de leite**
- **500g de chocolate amargo cortado em pedaços bem pequenos**

Modo de Preparo:

1. **Esquente o creme de leite.**
2. **Derrame o creme de leite sobre o chocolate e misture com um fouet até que o chocolate se derreta completamente.**
3. **Deixe esfriar e utilize.**

Dica 1: Se o ganache estiver muito duro, coloque em uma batedeira e bata por 10 minutos utilizando o globo. Ele ficará mais claro, porém terá uma consistência muito melhor para rechear e até mesmo decorar com bico.

Dica 2: Para um ganache mais consistente, adicione menos creme de leite. Para um ganache mais líquido, acrescente um pouco mais de creme de leite.

Recheio de Ganache de Chocolate Branco

Ingredientes:

- **500g de chocolate branco cortado em pedaços bem pequenos**
- **200g de creme de leite**

Modo de Preparo:

1. **Esquente o creme de leite.**
2. **Derrame sobre o chocolate e mexa com um fouet até que o chocolate derreta completamente.**
3. **Deixe esfriar e use para rechear bolos, tortas e bombons.**

Recheio de Limão

Ingredientes:

- **60ml de suco de limão (o ideal é espremer na hora)**
- **320g de chocolate branco**
- **40ml de creme de leite**
- **Raspas da casca de um limão**

Modo de Preparo:

1. **Derreta o chocolate branco.**
2. **Misture bem como os demais ingredientes.**
3. **Leve a geladeira até endurecer.**

Dica: Para fazer um recheio de maracujá, substitua o suco de limão por suco concentrado de maracujá.

Recheio de Doce de Leite

Ingredientes:

- **1 lata de leite condensado**

Modo de Preparo:

1. **Cozinhe a lata de leite condensado em uma panela de pressão por cerca de 45 minutos.**
2. **Espere esfriar completamente e só então abra a lata.**
3. **Se desejar uma consistência mais líquida, adiciona 200ml de creme de leite.**

Recheio de Brigadeiro Gourmet

Ingredientes:

- **1 lata de leite condensado**
- **50-80g de chocolate meio amargo em barra picado em pedaços**
- **1 colher (sopa) de manteiga**
- **200ml de creme de leite**

Modo de Preparo:

1. **Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate.**
2. **Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até atingir uma consistência firme.**
3. **Adicione o creme de leite.**
4. **Mexa bem e retire do fogo.**
5. **Deixe esfriar e utilize.**

Recheio de Mousse de Morango

Ingredientes:

- **1 lata de leite condensado**
- **200ml de creme de leite**
- **1 envelope de suco ou gelatina de morango em pó**

Modo de Preparo:

1. **Bata o leite condensado no liquidificador até ficar com a consistência cremosa.**
2. **Acrescente o creme de leite e um pouco do suco ou gelatina.**
3. **Bata e verifique o sabor.**
4. **Acrescente mais suco ou gelatina se necessário.**
5. **Refrigere antes de usar para ficar mais firme.**

Recheio de Nutella

Ingredientes:

- **200ml de creme de leite fresco**
- **1/2 xícara (chá) de Nutella**

Modo de Preparo:

1. **Bata o creme de leite fresco bem gelado até formar um chantilly.**
2. **Em um bowl, coloque a Nutella e aos poucos adicione o chantilly, incorporando cuidadosamente.**
3. **Se quiser um sabor mais intenso, acrescente mais Nutella.**

Dica: Combine com o recheio de leite ninho.

Recheio de Coco

Ingredientes:

- **200g de coco seco em flocos sem açúcar**
- **2 latas de leite condensado**
- **1 colher (sopa) de manteiga**
- **200ml de creme de leite**

Modo de Preparo:

1. **Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado, o coco e a manteiga.**
2. **Misture bem e leve ao fogo médio/baixo e mexa sem parar como se estivesse fazendo beijinho.**
3. **Acrescente o creme de leite.**
4. **Misture bem e deixe esfriar.**

Dica: Combine com o recheio de abacaxi.

Recheio de Abacaxi

Ingredientes:

- **1 abacaxi**
- **180g de açúcar**
- **100g de coco seco ralado ou em flocos**
- **1 colher (sopa) de manteiga**
- **1 envelope de gelatina sabor abacaxi**

Modo de Preparo:

1. **Descasque e corte o abacaxi em pedaços bem pequenos.**
2. **Misture com os demais ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio/baixo.**
3. **Quando começar a ferver, retire do fogo.**
4. **Espere esfriar e endurecer antes de utilizar.**

Dica: Combine com o recheio de coco

Recheio de Ameixa com Doce de Leite

Ingredientes:

- **1 lata de leite condensado**
- **100g de ameixa desidratada picada em pedaços pequenos.**
- **100g de doce de leite**
- **200ml de creme de leite**

Modo de Preparo:

1. **Em uma panela, misture o leite condensado, o doce de leite e cozinhe até atingir o ponto de brigadeiro.**
2. **Acrescente o creme de leite e misture bem.**
3. **Quando o recheio estiver frio, adicione as ameixas.**

Dica: Esse recheio combina muito bem com praliné de nozes.

Creme de Confeiteiro

Ingredientes:

- **400ml de leite**
- **100g de açúcar**
- **40g de amido de milho**
- **2 gemas de ovo peneiradas**
- **1 colher (chá) de extrato de baunilha**

Modo de Preparo:

1. **Esquente uma metade do leite com uma metade do açúcar. Não deixe ferver.**
2. **Derrame a outra metade do leite sobre o amido de milho e o resto do açúcar e misture bem para dissolver.**
3. **Acrescente as gemas e a baunilha e misture.**
4. **Junte essa mistura com a primeira parte que foi aquecida e leve novamente ao fogo.**
5. **Misture até o creme criar consistência.**
6. **Deixe esfriar e utilize.**

Dica: Esse creme é muito versátil, leve e muito gostoso. Você pode combiná-lo com a maioria dos outros recheios.

Recheio de Amendoim

Ingredientes:

- **1 lata de leite condensado**
- **100g de amendoim triturado**
- **240g de cream cheese**

Modo de Preparo:

1. **Em uma panela misture o leite condensado e o amendoim.**
2. **Cozinhe até criar consistência.**
3. **Acrescente o cream cheese e deixe esfriar.**

Recheio de Pistache

Ingredientes:

- **1 lata de leite condensado**
- **100g de pistache triturado**
- **200ml de creme de leite.**

Modo de Preparo:

1. **Em uma panela misture bem o leite condensado e o pistache.**
2. **Leve ao fogo médio/baixo e cozinhe até dar ponto de brigadeiro.**
3. **Acrescente o creme de leite e deixe esfriar completamente.**

Com esses recheios para bolo você vai criar inúmeras combinações e bolos deliciosos! Além disso, vai deixar todo mundo babando por suas sobremesas.

E mais uma dica que não podia faltar, você pode utilizar esses recheios para bolos no pote e cupcakes. Será sucesso garantido

RECHEIO BRIGADEIRO GOURMET GALAK

INGREDIENTES:

- **2 latas de leite condensado**
- **2 colheres (sopa)de margarina**
- **1 tablete de 140 gramas de chocolate branco Laka ou Galak**
- **2 caixinhas de creme de leite**

MODO DE PREPARO:

- **Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o chocolate. Leve ao fogo**

baixo, mexendo sempre até dar o ponto de brigadeiro. Desligue o fogo e acrescente o

creme de leite e mexa bem.

- **Espere esfriar e leve a geladeira por 2 horas para adquirir consistência exata de**

recheio para cupcakes, bolos, bolo de pote e tortas!

RECHEIO ALPINO

INGREDIENTES:

1 lata de creme de leite de caixinha em temperatura ambiente

1 lata de doce de leite pastoso (não pode ser leite condensado cozido, precisa ser doce

pronto tipo Itambé)

2 colheres de sopa de chocolate em pó (não pode ser achocolatado porque muda o

sabor)

200 gramas de chocolate meio amargo derretido (chocolate nobre e não pode estar

morno)

1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, misture o creme de leite, o doce de leite, o chocolate em pó e a

baunilha. Incorpore todos os ingredientes (se preferir, bata na batedeira). Após,

acrescente o chocolate já derretido.

Deixe descansar por no mínimo 6 horas para dar consistência e cristalização do

chocolate.

RECHEIO SONHO DE VALSA

INGREDIENTES:

- **1/2 lata de doce de leite condensado cozido 15 minutos na pressão**
- **400 gramas de chocolate branco**
- **150 gramas de creme de leite**
- **100 gramas de castanha de caju moída**

MODO DE PREPARO:

- **Derreta o chocolate e espere esfriar, acrescente os demais ingredientes (fora do fogo).**

Misture tudo e leve pra geladeira por uma hora para pegar consistência.

RECHEIO MOUSSE DE MORANGO

INGREDIENTES:

- **200 g de manteiga sem sal**
- **1 lata de leite condensado**
- **1 suco de morango em pó sem**

açúcar

- **8 colheres de leite em pó**
- **1 caixinha de creme de leite**
- **um pouquinho de corante**

vermelho

- **3 xícaras de chantili batido**

MODO DE PREPARO:

- **Coloque a manteiga, leite condensado na batedeira até homogenizar e acrescente o**

suco em pó, leite em pó e creme de leite. Em seguida finalize com o chantili bem

batido.

RECHEIO DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES:

- **200 g de leite em pó (aconselho o famoso Leite Ninho mesmo)**
- **1 lata de leite condensado**
- **100 g de manteiga sem sal**
- **1 lata de creme de leite (sem soro, bem gelado)**
- **1 copo de chantili batido**

MODO DE PREPARO:

- **Bater a manteiga, o leite condensado na batedeira, até formar um creme, acrescentar**

o leite em pó e bater mais um pouco.

- **Junte o creme de leite. Desligue a bateira e misture levemente o chantili batido.**

RECHEIO MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES:

- **1 leite condensado**
- **1 suco MID de maracujá**
- **300 ml de chantili batido**

MODO DE PREPARO:

- **Bata o leite condensado com o suco e misture ao chantili já batido.**

RECHEIO COCO CREMOSO

INGREDIENTES:

- **1 lata de leite condensado**
- **1 lata medida de leite**
- **2 gemas (não precisa passar na peneira)**
- **1 colher (sobremesa) de margarina**
- **100 gramas de coco seco ralado**
- **2 colheres (sopa) de amido de Milho**

MODO DE PREPARO:

- **Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um creme grosso. Deixe esfriar.**

RECHEIO DE NOZES

INGREDIENTES:

- **2 latas de leite condensado**
- **1 caixinha de creme de leite**
- **50 g de leite em pó**
- **100 g de nozes moídas**
- **1 colher (café) de essência de nozes (opcional)**

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, leite em pó e as nozes,

mexendo sempre, até desgrudar da panela. Desligue o fogo e junte o creme de leite e

a essência. Deixe esfriar e utilize.

CREME BELGA

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado

500 ml de leite

2 gemas

3 colheres (sopa) cheias de amido

de milho

1 caixinha de creme de leite

1 colher (café) de baunilha

MODO DE PREPARO:

Junte os ingredientes, exceto o creme de leite, leve ao fogo baixo até virar um mingau.

Depois de frio acrescente o creme de leite e a baunilha.

Caso forme alguns gruminhos, bata no liquidificador.

Fica delicioso misturado a pêssegos em calda escorridos e picados, ou morangos

frescos picados… Se quiser acrescentar raspinhas de laranja ou limão… pitadinha de

noz moscada… Use a criatividade!!!

RECHEIO DANETTE

INGREDIENTES:

4 colheres (sopa) de amido de

milho

6 colheres de (sopa) de chocolate

em pó

1 gema

1 lata de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes, exceto o creme de leite, no liquidificador. Bata até ficar

homogêneo. Em seguida, dentro de uma panela, leve ao fogo baixo até virar um

mingau.

Aguarde esfriar e volte para o liquidificador com o creme de leite, batendo por 2

minutos.

Delicioso para bolo de pote e tortas!

RECHEIO 4 LEITES QUE NÃO VAI AO FOGO

INGREDIENTES:

- **200 gramas de manteiga sem sal**
- **1 leite condensado**
- **1 creme de leite**
- **1 colher (sopa) bem cheia de emulsificante**
- **Meia lata de leite ninho**

MODO DE PREPARO:

- **Bata todos os ingredientes na batedeira por 3 minutos e pronto.**

RECHEIO 3 LEITES COM ABACAXI

INGREDIENTES:

- **3 caixinhas de creme de leite**
- **1 lata de leite condensado**
- **17 colheres (sopa) de leite ninho**
- **1 colher (sopa) de emulsificante**
- **1 lata de abacaxi em calda picado e**

Escorrido

MODO DE PREPARO:

- **Bata tudo na batedeira (exceto o doce de abacaxi), leve para geladeira por 6 horas.**

Depois de gelado misture com abacaxi e pronto!

RECHEIO DE BRIGADEIRO GOURMET

INGREDIENTES:

2 latas de leite condensado

1 colher (sopa) de farinha de trigo (pode colocar sem medo, pois não altera o sabor, só

vai ajudar na textura)

2 caixinhas de creme de leite UHT (caixinha, tá?! Não pode ser lata!)

100 gramas de chocolate ao leite picado (não pode substituir por chocolate me pó,

pois modifica o ponto)

100 gramas de chocolate meio amargo picado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, dissolva a farinha de trigo no leite condensado, acrescente os demais

ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um brigadeiro firme. Use frio.

RECHEIO DE ABACAXI COM OURO BRANCO

INGREDIENTES:

1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 colheres (sopa) bem cheias de

amido de milho

Doce de 1 abacaxi picado e

escorrido

1 colher (café) de pó de sorvete

sabor abacaxi

variação: 6 bombons Ouro Branco

picados (com Bis também fica

delicioso!)

MODO DE PREPARAR:

Em uma panela em fogo baixo, faça um mingau com o leite, leite condensado, creme

de leite e amido de milho. Transfira para um refratário e deixe esfriar por completo,

coberto por um filme plástico.

Depois de frio, coloque na batedeira e junte o doce de abacaxi e o pó de sorvete, bata

bem.

Acrescente os bombons picados.

Se quiser um recheio menos consistente, ideal para bolo de pote, basta acrescentar 1

xícara de chantili batido.

RECHEIO BABA DE MOÇA MODERNO

INGREDIENTES:

1 caixinha de leite condensado

6 gemas (passadas na peneira)

1 vidro de leite de coco (não tem

jabá, mas vou dizer que o melhor é

Sococo)

1 xícara de açúcar

1 copo pequeno de coco ralado

1 colher (chá) de essência de

Baunilha

MODO DE PREPARO:

Em uma panela misture o leite condensado, as gemas peneiradas, o leite de coco e

açúcar, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Junte o coco ralado e a

essência. Deixe mais um minutinho no fogo e está pronto!

RECHEIO DE LIME CURD

INGREDIENTES:

- **240 g de gemas**
- **220 ml de suco de limão**
- **270 g de açúcar refinado**
- **200 g de manteiga sem sal**
- **Raspas de limão**

MODO DE PREPARO:

- **Peneire as gemas para retirar a película do ovo, acrescente o açúcar, o suco de limão e**

as raspas de limão. Leve ao fogo alto e mexa constantemente até engrossar. Se

borbulhar muito, diminua o fogo.

- **Não use colher de pau. Este creme não deverá ferver para não talhar as gemas. Leva**

de 15 a 20 minutos . Desligue o fogo. Adicione a manteiga (temperatura ambiente ou

um pouco gelada) aos poucos, mexendo até incorporar tudo.

- **Coloque o creme em uma vasilha e cubra com filme plástico grudado na superfície**

para não formar capinha. O ideal é deixar na geladeira de um dia para o outro.

RECHEIO DE MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES:

120 g de clara de ovo

126 g de açúcar

Modo de preparo:

Em uma panela misture a clara de ovo com o açúcar, até ficar homogêneo. Leve ao

fogo baixo sem ficar mexendo.

Deixe a batedeira pronta para ser ligada, o bowl da batedeira deve estar bem limpo e

seco.

Quando a mistura que está no fogo, ficar com as bordas esbranquiçadas e começar a

caramelizar, ligue a batedeira e despeje toda a mistura, batendo sem parar até dar o

ponto.

RECHEIO DE AMENDOIM

INGREDIENTES:

- **2 latas de leite condensado**
- **1 caixinha de creme de leite**
- **50 g de leite em pó**
- **100 g de amendoim sem casca,**

torrado e triturado

MODO DE PREPARO:

- **Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, leite em pó e amendoim,**

mexendo sempre, até desgrudar da panela. Desligue o fogo e junte o creme de leite e

a essência. Deixe esfriar e utilize.

RECHEIO AMENDOIM QUE NÃO VAI AO FOGO

INGREDIENTES:

- **2 latas de leite condensado cozidos (doce de leite condensado)**
- **2 caixinhas de creme de leite gelado**
- **250 g de amendoim torrado, sem pele e triturado**

MODO DE PREPARO:

- **Misture todos os ingredientes e pronto!**

RECHEIO DE CREME DE CONFEITEIRO

INGREDIENTES:

- **25 g de amido de milho (2 colheres de sopa)**
- **25 g de farinha de trigo (2 colheres de sopa)**
- **125 g de açúcar refinado (3/4 das de xícara)**
- **500 ml de leite (1/2 litro)**
- **1/4 de fava de baunilha ou 1 colher (chá) de aroma de baunilha**
- **5 gemas peneiradas.**

MODO DE PREPARO:

- **Em uma panela, misture todos ingredientes com a ajuda de um fuet (batedor de arame) e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Coloque o creme em uma recipiente de vidro e cubra com filme plástico grudado na superfície para não formar capinha. Utilize frio.**

nossa grupo

https://www.facebook.com/groups/1780178755611654/

Curta nossa página

https://www.facebook.com/Fetesucree8



Obrigada por baixar nossa apostila